


# TECNICATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

# Alimentos y bebidas

**Segundo año**
**Primer Cuatrimestre**
**2014**

---

**Objetivos generales:**

• Adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la gastronomía y el restaurante, desde la historia a la actualidad; desde sus más simples servicios hasta los más sofisticados
• Conocer el rol de su futura tarea dentro de los distintos tipos de servicios, restaurantes, bares, cafés, etc.;
• Comprender el manejo operativo y organizativo de los diferentes outlets;
• Fomentar una constante búsqueda de su " Vocación de Servicio ";
• Manejar en forma teórica y práctica el servicio como así también su organización y posterior venta.
• Desarrollar las herramientas necesarias para la administración del departamento de alimentos y bebidas.

**Normas de aprobación:**

Para obtener la condición de **REGULARIDAD** de la materia, el alumno deberá tener:

- 75% de asistencia a clase.
- El promedio de notas deberá ser entre 4 (60%) y 10 (100%). Las notas consisten en: a) un promedio de trabajos prácticos, b) las notas de los parciales y c) una nota actitudinal (que incluye asistencia a clases, puntualidad en la entrega de trabajos, participación en clase y cualquier otro aspecto que el profesor considere relevante).
- Todos los parciales tienen un recuperatorio. El alumno que no apruebe los recuperatorios, no regularizará la materia, es decir su condición final será Libre.
- Los trabajos prácticos serán promediados y deberán tener un porcentaje mínimo del 60 %.

Para obtener la condición de **PROMOCION** de la materia, deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- 75% de asistencia a clases.
- Asistencia perfecta a las instancias evaluatorias ( No se aceptarán certificados de ningún tipo)
- Rendir y aprobar todas las Instancias evaluatorias
- Promedio general de 7 (81%) en adelante.
- Rendir y aprobar el examen integrador con una calificación igual o superior a 7 (81%)

---

**Contenidos:**

**Unidad I: INTRODUCCIÓN AL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Organigrama del departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel. Áreas del departamento: Cocina. Pastelería y Panadería. Stewarding. Room Service. Minibares. Banquetes. Bares. Restaurantes. Definiciones y organización. Restaurante: Historia. Definición. Categorización y clasificación de los restaurantes. Perfil profesional del personal. Responsabilidades del puesto. Culturas culinarias japonesa, Peruana, Francesa, Italiana, Española, Tailandesa, Mexicana, Árabe, Argentina, Brasileña.

**Unidad II: ADMINISTRACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE A&B**

Presupuesto anual de la unidad de negocio. Desarrollo de cada área del presupuesto: Calculo de ingresos (Cantidad de pax, promedio cubierto, otros) , Calculo de costos (Payroll, Alimentos, Bebidas, impuestos y otros). Realización de un análisis de un P&L (Profit & Lose) de diferentes eventos (Cocktails, cenas, coffee break, fiestas, etc.)
Análisis de un presupuesto vs real, realización de ajustes al presupuesto. Introducción a sistemas de gestión hotelera, win pax.

**Unidad III: SEGURIDAD E HIGIENE**

La higiene en el restaurante. Causas de alteración de alimentos. Mecanismos de transmisión. Las toxiinfecciones alimentarias. Técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales. Seguridad y prevención en las áreas de servicio de AyB. Buenas prácticas de manufactura. Normas IRAM-SECTUR 2008. Manual de Seguridad e higiene.

**Unidad IV: LA PREPARACIÓN DEL SERVICIO**

Instalaciones, mobiliario y material del salón, cocina, office y bodega. Funciones en la puesta a punto. Montaje de mesas.

**Unidad V: OPERACIONES DEL SERVICIO**

Recursos humanos necesarios. Tipos de servicios (francesa, inglesa, rusa, americana). Calidad del servicio gastronómico. Lineamientos generales de atención al cliente.

Satisfacción de los comensales. Profesionalismo. Comunicación. Conocimiento de las rutinas de servicio. Conocimiento de la Carta. La comanda.

**UNIDAD VI: MENÚ**
Diseño de menú. Tipos de comidas. Desayuno. Almuerzo. Merienda. Cena. Brunch. Lunch. Cocktail. Buffet. La carta: diseño. Errores habituales. Costo de un plato. Criterios a considerar.

**UNIDAD VII: BEBIDAS.**
Importancia de las bebidas en el negocio gastronómico. Exposición de las bebidas en el restaurant. Control y costos de bebidas. Stock y conservación de las bebidas.

**UNIDAD VIII. VINOS**
Geografía de las bebidas. Vitivinicultura. Vino argentino y resto del mundo. Elaboración. Tipos de vinos. Servicio del vino en el restaurant. Temperaturas de servicio. Etiquetas. Armonía de comidas y vinos. Proceso de degustación.

**UNIDAD IX. VINOS ESPECIALES**
Oporto. Jerez. Marsala. Mistela. Madeira. Aguardientes y licores: Generalidades. Categorìas. Cognac. Calvados. Rhum. Aguardientes de frutas. Whisky. Vodka. Tequila. Licores: Benedictine. Cassis. Cointreau. Grand Marnier. Strega. Licor de Café.

**UNIDAD X. OTRAS BEBIDAS**
Cerveza. Sidra. Aperitivos. Jugos de frutas. Agua. Café. Te. Mate cocido.

**Bibliografía**


- Francisco García, Ortiz Mario Gil Muela Pedro Pablo García Ortiz. “Técnicas de Servicio y Atención al cliente”. Editorial Paraninfo.

- Ingeniería de Menú. Analia Martini.

- Francisco García Ortiz, Mario Gil Muela, Pedro Pablo García Ortiz. “Libro Bebidas”. Editorial Paraninfo.

- Manual de Calidad Turística para restaurant. Lic. Marco Carpio Sánchez.

- Larousse de los vinos. Larousse.

- Manual de Servicio de Restaurant. INACAP

- Fernando Salas. Alimentos y Bebidas. Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos. Ediciones turísticas.

- José Luis Feijoo. Alimentos y Bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Editorial Lectorum, Ugerman.